

El Corcho
Restaurant & Wine Bar

Menú



Indice



Vinos

Para picar

Ya entrados

Tablas

Plato Fuertes

Postres

Bebidas

Cerveza



Vinos



Vino blanco

Botellas

Austria

Rainer wess
Gruner veltiner

\$ 850.00

Francia

Bourgogne morgan trouchetet \$ 1,450.00
Chardonnay

Vilain ptit \$ 1,200.00
Chenin blanc

Domaine Yves Cuilleron \$ 1,150.00
Roussane

Léscale \$ 750.00
Sauvignon blanc

Chateau chantoloiseau \$ 590.00
Semillon, sauvignon blanc

En Terrasse \$ 590.00
Chenin blanc

Fossiles \$ 550.00
Gros Manseng, Colombard, Sauvignon Blanc

Italia

Poggio dei Gelsi \$ 750.00
Roschetto, Trebbiano y Malvasia

Tenuta del morer \$ 720.00
Chardonnay

México

Duquesa Cuvee Blanc \$ 620.00
Sauvignon Blanc, Chardonnay, Viognier

Vino rosado

Botellas

Francia

Temps Danse \$ 750.00
Gamay, pineau D'anuis

Marius Chapoutier \$ 580.00
Trepate, Garnacha

Montgaillard Rose \$ 480.00
Cabernet, Merlot

Portugal

Lab Rose \$ 590.00
Castelao, Camarate, Cabernet Sauvignon

Vino espumoso

Botellas

España

Viuda Segura D.O. Cava \$ 640.00
Trepate, Garnacha

Francia

Luccios brut rose \$ 720.00
Merlot, cabernet franc

Vino tinto

Botellas

España

Briego Tempranillo D.O. Ribera del Duero	\$ 950.00
Pardas suscrofa Sumoll	\$ 920.00
Garganta del águila Garnacha	\$ 750.00
Aviador Castilla Y Leon Tempranillo	\$ 650.00
Torre De Rejas D.O. La Manca Tempranillo	\$ 480.00

Francia

Sancerre pinot noir Pinot Noir	\$ 1,300.00
Chateau Capet Merlot, Cabernet Sauvignon	\$ 780.00
Remeage Syrah	\$ 780.00
Chateau De La Marjoliere MA.O.P. Cahors Malbec	\$ 720.00
Logis de la Bouchardiere A.O.C. Chinon Cabernet Franc	\$ 720.00
Jerome Mathon Broulli Gamay	\$ 680.00
Moulin de Gassac Pinot Noir	\$ 550.00
Chateau Brandey Merlot, Cabernet	\$ 510.00

Vino tinto

Botellas

Italia

Briocco Magno Nebbiolo	\$ 1,180.00
Raimonda Barbera D´ alba D.O.C. Barbera	\$ 980.00
Giuseppe Cortese- Dolcetto DOC Nebbiolo	\$ 780.00
Passimento Merlot, Corvina, Croatina	\$ 750.00
Tenuta del morer Pinot noir	\$ 750.00
Primitivo Salento I.G.T. Lapaccio Montepulciano	\$ 620.00
Nicchio D.O.C Abruzzo Corvina, Randinella	\$ 480.00

México

Distinto Merlot Carignan	\$ 690.00
La Lomita Cabernet sauvignon	\$ 680.00
Tres valles Sangiovese	\$ 590.00
Proyecto Merlot, Cabernet Sauvignon	\$ 520.00

Portugal

Rabo De Galo Touriga Nacional, Tinta Roris, Syrah	\$ 820.00
Lab Castelao, Tinta Roris, touriga Nacional, Syrah	\$ 620.00

Copas de vino

Copas

México

Duquesa Cuvee Blanc

Blanco Sauvignon Blanc, Chardonnay, Viog-

\$ 130.00

Proyecto

Tinto Merlot, Cabernet Sauvignon

\$ 110.00

Francia

Montgaillard Rose

Rosado Cabernet, Merlot

\$ 110.00

Chateau Brandey

Merlot, Cabernet

\$ 110.00

Fossiles

Gros Manseng, Colombard, Sauvignon Blanc

\$ 110.00

España

Torre de Rejas

D.O. La Mancha Tinto Tempranillo

\$ 95.00

Italia

Nicchio

D.O.C Abruzzo Tinto Montepulciano

\$ 95.00

Para picar



Para picar

Entradas

Croquetas de jamón serrano \$ 118.00

5 Croquetas liquidas de bechamel y jamón serrano.

Tartar de res

Clásico tartar hecho en casa.

\$ 140.00

Wontón

Queso de cabra y cacahuete garapiñado acompañado de salsa de frutos rojos.

\$ 85.00

Conos a los 3 quesos

Margarita con pesto y cherry, progoleta ahumada con finas hierbas y queso de cabra con mermelada de chile.

\$ 85.00

Papas corajitos

Papas cambray enchilocitas.

\$ 70.00

Ración de papas

a la francesa con alioli de ajo.

\$ 70.00

Camarones picas

Una ración de camarones en salsa picosa.

\$ 150.00

Sandwich de pastrami

Acompañado de ensaladilla de arúgula, tomates asados y chips.

\$ 190.00

Ya entrados



Ya entrados

Antojos, tapas y acompañamientos

Pizza 4 quesos y jamón serrano.	\$ 105.00
Pizza vegetariana	\$ 105.00
Tapa de jamón serrano	\$ 45.00
Tapa de champiñones al ajillo	\$ 42.00
Tapa tomate casé	\$ 42.00
Tapa selva negra	\$ 50.00
Orden de tapas	\$158.00

Todas nuestras tapas estan acompañadas por la ensalada de la casa.

Tablas



Tablas

Charcuteria y quesos

Arma tu tabla a tu gusto

Chica (140 gr) \$278.00

4 Ingredientes y Acompañamientos:
Pan, Ate de membrillo y aceitunas.

Grande (220 gr) \$320.00

6 Ingredientes y Acompañamientos: Pan,
Ate de membrillo, aceitunas y ensalada.

Quesos

Provoleta ahumado 30gr

Gouda pilarica 30gr

Camembert 30gr

Parmesano 30gr

Cabra finas hierbas 30gr

Carnes

Salami 30gr

Jamón Serrano 30gr

Chorizo español 30gr

Roast beef 30gr

Selva negra 30gr

Platos fuertes



Platos fuertes

Tripa vacía, corazón sin alegría

Atún sellado \$ 178.00

Atún sellado y marinado en salsa ponzu con costra de ajonjolí y ensalada de la casa.

Espagueti capresse

Salteado en pesto y bañado en salsa de queso mozzarella y cherry.

\$ 128.00

Lasagna boloñesa

Acompañada de ensalada de la casa.

\$ 190.00

Rib eye

Acompañada de ensalada de la casa y papas a la fina hierbas.

\$ 285.00

Burguesa

Hamburguesa de pan artesanal, alioli de parmesano, arugula, queso de cabra y cebolla caramelizada.

\$ 235.00

Postres



Postres

Porque el postre va en el corazón

Créme brulee de cajeta

Hecho de deliciosa cajeta LUGO etiqueta naranja.



\$ 110.00

Volcán de chocolate

Volcán de chocolate acompañado de helado de temporada.

\$ 110.00

Bebidas



Bebidas

Bebidas sin alcohol

Sangría	\$ 42.00
Limonada	\$ 38.00
Refrescos Coca Cola, Coca Cola light & Sprite.	\$ 50.00
Topochico 355ml	\$ 45.00
Topochico 750ml	\$ 90.00
Botella Agua Natural	\$ 17.00

Café Nespresso

Espresso	\$ 48.00
Americano	\$ 38.00
Especial	\$ 110.00

Cervezas



Cervezas

Artesanales

Perro del mar \$ 110.00

IPA color dorado, sabor intenso y amargo, acompañado de aromas cítricos como toronja.

Foca parlante \$ 95.00

Aroma a malta tostada café y chocolate.

Pagan \$ 98.00

Dry Hopped American Pale Ale, Fresca, aromas tropicales con un amargor medio.

Duque Blond Ale \$ 95.00

Bajo amargor con un toque de malta dulce, refrescante y fácil de beber.

Duque Porter \$ 95.00

Notas marcadas a café y malta tostada.

Duque Black Ipa \$ 110.00

IPA oscura con intenso sabor a lúpulo y alcohol.

Bellas artes \$ 95.00

Lager tropical con ligüera nota amarga.

Pasos perdidos \$ 110.00

Neipa color oro turbio, aroma intenso a fruta fresca.

Pasos perdidos \$ 95.00

Pale Ale con notas de caramelo tostado.

100 Años \$ 110.00

IPA refrescante con notas de fruto de la pasión y cítricos.

Cervezas

Nacionales

Corona

Estilo Pilsener malta, lupulo y levadura de baja fermentación.

\$ 45.00

Victoria

De color dorado brillante, sabor suave, con densas notas de cereales tostados.

\$ 45.00

Stella

Color claro, con sabor ligero y efecto refrescante.

\$ 48.00
